

**FICHE PRODUIT**  
**FRITEUSE ELECTRIQUE FRIFRI GAMME "SUPER EASY" A ENCASTRER**

**SD422L32N(G)0 / SD422H32N(G)0**



Descriptif du produit :

- Friteuse électrique Frifri Super Easy à encastrer, double cuve à double commande
- Construction tout inox
- Cuves embouties en inox AISI304
- Corps de chauffe fiable et puissant (800W à 1.2kW/L)
- Boîtier de connexion des corps de chauffe en aluminium injecté et étanche
- Tableau de commande double avec bouton rotatif et lampes de contrôle
- Plage de réglage de température de 90°C à 190°C
- Thermostats électromécaniques
- Contrôle de température +/- 5°C
- Corps de chauffe avec positions distinctes d'égouttage et de nettoyage
- Connexion électrique séparée dans le boîtier arrière
- Bac de récupération d'huile
- Passoire et filtre fin en option (kit de filtration)
- Livrée avec panier en acier inoxydable et couvercle
- Degré de protection IPX 4
- Utilisation simple et maintenance facilitée
- Système de filtrage pompage d'huile en option
- Capacité : 2x7.5-9 litres
- Dimensions (LxP) : 400x650mm

Modèles disponibles :

- SD422L32N0 / 2x7.5kW (Existe aussi en version 230V mono, 7.5kW 40A par cuve)
- SD422H32N0 / 2x11kW

Accessoires / Options :

- OF1 / Kit de filtration (x2) – Remplacer N par G dans la référence
- OP1 / Système de pompage et filtrage d'huile simple
- OP2 / Système de pompage et filtrage d'huile double
- Petit panier

Données techniques :

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
<b>Construction</b>	Construction tout inox	<b>Puissance (kW)</b>	2x7.5 ou 2x11
<b>Modèle</b>	SD422L32N0 / SD422H32N0	<b>Tension (V)</b>	400V
<b>Chauffage</b>	Friteuse électrique	DIMENSIONS	
<b>Température</b>	+90°/+190°C	<b>Dimensions (LxP) (mm)</b>	400x650
<b>Capacité</b>	2x7.5-9L – 2x17-22Kg/h*		

\* rendement pour frites surgelées

Les + de la friteuse Frifri



Relevage du corps de chauffe en position égouttage pour un nettoyage facile. Corps de chauffe spiralé qui offre une surface de contact encore plus importante avec l'huile.



Le système de filtrage est économique. Il permet d'augmenter considérablement la durée de vie de l'huile tout en conservant ses qualités pour une meilleure qualité de cuisson. Il permet donc de substantielles économies sur les coûts de fonctionnement.



Plus besoin de remplir manuellement la cuve d'huile grâce à son système de pompage intégré.